IMPERIAL MYCOLOGICAL
26 JUNE 1939
INSTITUTE

REVUE DE VITICULTURE

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

46e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS
1939
— 22 JUIN — N° 2347 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, Avenue de la République, PARIS. - R. C. Seine 74.456

TOUTES INSTALLATIONS DE CAVES...

FRIGORIFICATION DES VINS

CONCENTRATION des VINS par le FROID

(BREVETÉ S. G. D. G.)

POMPES DAUBRON...

...FILTRES DAUBRON

DE 5 A 1.000 HECTOS PAR JOUR

FILTRES-AUTO-SECHEURS

Modèle 1938 — Breveté S.G.D.G.

600 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

46e Année. - Tome XC N° 2.347 Paris, 22 Juin 1939

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

DIRECTEUR-RÉDACTEUR EN CHEF
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'École nationale d'agriculture de Grignon

DIRECTEUR-ADMINISTRATEUR :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

DIRECTEURS RÉGIONAUX :

Viticulture : JEAN BRANAS
Professeur de Viticulture à l'École nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : MICHEL FLANZY
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	Étienne HENRIOT-MARGUET Émile MOREAU	Ile-de-France	René SALOMON
Bourgogne	René ENGEL Jacques PRIEUR	Alsace	E. DE TURCKHEIM E. HÜGEL
Bordelais	Georges BORD Amédée DUFOUX Robert VILLEPIGUE	Drôme	Dr BONNET
Touraine	Charles VAVASSEUR	Loire	J. TACHON
Anjou	ROSIN L. MOREAU et E. VINET	Algérie	H. ROSEAU, F. SALIBA
Nantais	DE CAMIRAN	Œnologie	E. BARBET E. ROUSSEAUX J. RIBÉREAU-GAYON MOREAU et VINET BOUTARIC L. MATHIEU
Armagnac	LARNAUDE	Législation	Alfred HOT
Charentes	J.-L. VIDAL René LAFON	Économie viticole	DE VIGUERIE Marthe TARDY Mme Ch. DROUARD
Côtes-du-Rhône	Baron LE ROY		

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : **Docteur Pierre-Jean VIALA**
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10-32

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : Paris 609-05

SOCIÉTÉ DU FILTRE

GASQUET

BORDEAUX
110 Rue Notre Dame

PARIS
41 Rue de Bercy (12e)

ALGER-ORAN

FILTRE GASQUET
reconnu par tous comme le meilleur
FILTRE ÉMAIL
le seul progrès vraîment marquant de ces dernières années Propreté absolue Inattaquable par le VIN

RÉFRIGÉRATION DES MOUTS & DES VINS
par appareils brevetés à ultra récupération donnant la plus grande économie
CONCENTRATION DES MOUTS ‖ DES VINS
PAR LE FROID

RÉFÉRENCES
POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS
INGÉNIEURS SPÉCIALISTES ENVOYÉS SUR DEMANDE SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT

R.C. 43-92 B.r

Depuis 1743

MOËT & CHANDON

règne sur le champagne

BRUT IMPÉRIAL 1928
WHITE STAR
CRÉMANT SEC
CARTE BLEUE — CARTE BLANCHE
QUART MOËT

votre fournisseur en tient depuis toujours

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON

DEUX SIÈCLES DE PERFECTION

Maison fondée en 1743.

EPERNAY

Société de Produits Chimiques Industriels & Viticoles

au capital de 2.950.000 francs

Siège Social : 47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (V°)

USINE A BAUCAIRE (Gard)

R. C. Paris, n° 45.079

TOUS PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES VÉGÉTAUX

ADHESOL pour rendre toutes les bouillies mouillantes et adhérentes.

ARSENIATE DE PLOMB NAISSANT BALLARD.
Le plus actif des composés arsenicaux.

ARSENIATE DE PLOMB (diplombique) PUR 98/99 % de pureté,
de suspension parfaite.

ARSENIATE DE PLOMB POUDRE OU PATE 50/52 %.

ROTERIS en poudre, à divers titres de ROTENONE 1 %, 0,50%, 0,25 %, provenant du DERRIS ELLIPTICA.

Notice et renseignements sur demande.

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

APÉRITIF A LA GENTIANE

POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?

PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.

PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.

PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.

"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.

L'AMIE DE L'ESTOMAC

SUZE

N° 941

Viticulteurs, Agriculteurs

pour lutter **contre Cochylis, Eudémis, Carpocapse, Doryphore, etc.**
employez les ***meilleurs produits***

PLOMBARSINE - DIPLOMBINE
CALARSINE
RUBITOX

poudre à roténone STABILISÉE, 0,65 % de roténone du Timbo (Longchocarpus nicou)

contre les maladies cryptogamiques

PERMANGANATE DE POTASSE AGRICOLE

avec son mouillant adhésif spécial l'**ADHÉRONE** « Rhône-Poulenc »

Société des Usines Chimiques *RHONE-POULENC*

Société anonyme au capital de 200.000.000 de francs

21, rue Jean-Goujon. — PARIS (8e)

R. C. Seine : 104.380

AU LANGUEDOC

Téléphone 34-28

4, Boul. Berthelot. - MONTPELLIER Hérault

Le CULTIDOC
EXTENSIBLE
5 dents à ressort. — 40 kgs
Vignes, champs, jardins, vergers
Léger, pratique, robuste.

395 fr.

CATALOGUE GÉNÉRAL FRANCO

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23.944

MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON

SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON

12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON

Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

BEAU GRAIN

GRENIER PLEIN

BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN

1, Place des Saussaies — Paris-8e

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos ***vendanges***
ou vos ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le Bio-Sulfite Jacquemin

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. d'ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble.

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée.

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

Un engrais incomparable pour la vigne
et les arbres fruitiers

Une Fumure bien équilibrée

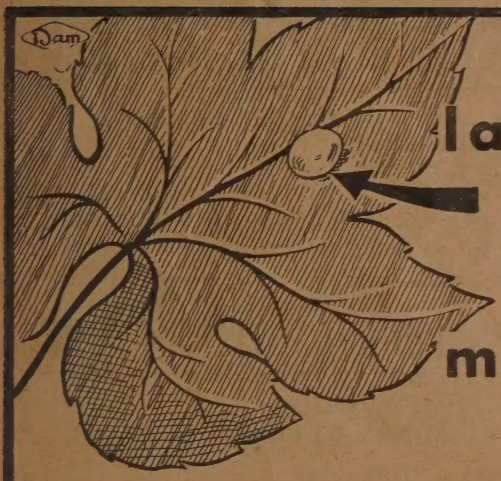
le

Phosphate d'Ammoniaque

" LE GAULOIS "

20 % d'azote — 52,5 % d'acide phosphorique entièrement soluble

Société des PHOSPHATES TUNISIENS
et des ENGRAIS et PRODUITS CHIMIQUES
Usine à Soulom (Hautes-Pyrénées) — 4, avenue Vélasquez, PARIS



la goutte d'eau meurtrière

une goutte d'eau tombe sur une feuille. Dans cette goutte d'eau, une spore se développe très rapidement. Mais si la feuille est traitée à la Microline la goutte d'eau devient meurtrière pour la spore.

Poudrez donc vos vignes à la Microline dès qu'il a plu.

MICROLINE

Spécialité de
LA LITTORALE, BÉZIERS

BÉZIERS

LA LITTORALE

Les RAFFINERIES de SOUFRE RÉUNIES

SIÈGE SOCIAL : 1, place de la Bourse, à **MARSEILLE**
(R. C. 14.644)

12 USINES à : Marseille, Frontignan, Narbonne. Sète, Bordeaux, Alger, Beni-Mered, Arzew

TOUS LES SOUFRES POUR LA VITICULTURE

garantis conformes aux exigences
de la loi sur la Répression des Fraudes

Marques :

A. BOUDE et FILS, L. VEZIAN, " R. I. S. "

Catalogues, Prospectus, Notices, Echantillons gratis sur demande

VOLCK

Marque déposée

◈

Puissant insecticide à base d'huiles blanches minérales.

◈

Pour tous renseignements sur l'emploi des produits VOLCK dans la lutte contre la pyrale et les vers de la grappe,

Écrire au département VOLCK

Standard Française des Pétroles

82, Avenue des Champs-Elysées
Paris (8e)

VIRICUIVRE

32 A ou 32 V

Garanti 32 % de Cuivre Métal

sous forme d'

OXYCHLORURE

Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL

10, Quai de Serin, LYON

Un produit ** CUPRA **

BOUILLIE CUPRIQUE INSTANTANÉE
garantie 16 ou 32 % de cuivre métal

Sous forme d'

OXYCHLORURE
tétracuivrique

Emploi facile par simple dilution dans l'eau
Suspension parfaite
Efficacité infaillible

SULFATE DE CUIVRE 99-100 %
POUDRES CUPRIQUES
ARSENIATES DE PLOMB
NICOTINES

LA GAULOISE
Société Générale de l'Industrie Cuprique

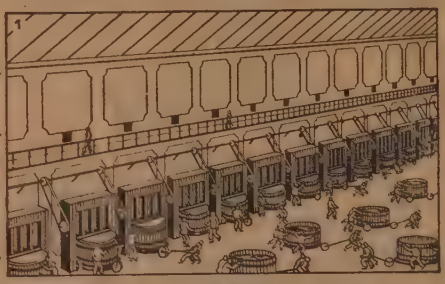
ADMINISTRATION :
32, Rue Thomassin
LYON

USINES :
LE PONTET (Vaucluse)
SAINT-FONS (Rhône)

Tél. : Franklin 64-64

UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de x... avait une installation importante...



...mais ses frais d'exploitation étaient élevés...

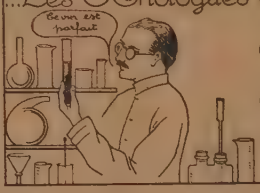
...son matériel insuffisant...

...le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

...un vendeur survint...

...un essai fut décidé...

...Les Œnologues examinèrent...



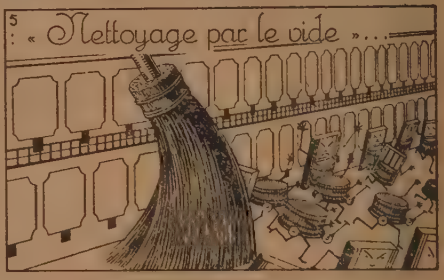
analysèrent...

dégustèrent...

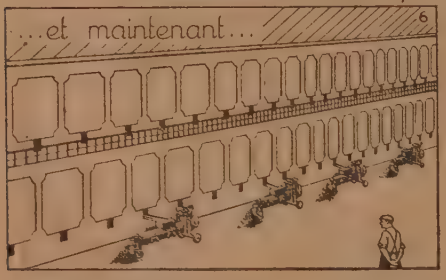
conclurent...

Une grande décision fut prise :...

« Nettoyage par le vide »...



...et maintenant...



...Vins parfaits...

Production augmentée

Frais d'Exploitation diminués

Agrandissements inutiles

Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

«LE PRESSOIR DE L'AVENIR»

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Nombreuses Références fournies sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195

46e Année. - Tome XC N° 2.347 Paris, 22 Juin 1939

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

Alfred Hot . . . . . La taxe d'armement. 513

Actualités

R. C. . . . . Chronique viticole méridionale 521

M. Flanzy. . . . . Chronique d'œnologie méridionale : chaleurs d'été et tourne des vins. 525

C. Dufoux. . . . . Chronique beaujolaise 527

Le programme du Congrès international de la vigne et du vin de Kreuznach (Directeur Günthner). — Les ravages de la chlorose (Dr Armagnac). — Le statut légal des jus de raisin, de pomme, de fruits et de légumes. — Station œnologique du Gard, à Nîmes : Leçons et applications pratiques d'œnologie. — Congrès national des Ingénieurs agricoles à Montpellier. 528

Revue Commerciale :

Cours des vins. 533
Cours des principaux produits agricoles. 534

LA TAXE D'ARMEMENT

Dans la récente série des décrets-lois portant tous la date du 21 avril 1939, figure un texte qui, en créant un nouvel impôt dit *taxe d'armement*, a proprement ressuscité, à quelques variantes près, l'ancien impôt sur le chiffre d'affaires que la loi du 31 décembre 1936 paraissait avoir définitivement aboli.

Les causes de ce retour à une imposition qui a eu longtemps droit de cité dans notre système fiscal sont bien connues ; il est donc inutile de s'y attarder, mais soulignons qu'il est précisé au rapport au Président de la République, qu'il s'agit d'un impôt simple, de taux peu élevé, susceptible d'être appliqué rapidement et répondant parfaitement aux nécessités de l'heure.

Par ailleurs, un décret d'application étant intervenu le 13 mai dernier, il est donc possible de voir maintenant comment se présente l'économie générale de cette taxe, au sujet de laquelle nous étudierons successivement : l'assiette et le fait générateur qui la caractérisent, les exonérations, les modalités de recouvrement et leur corollaire, le forfait, les obligations du redevable, les régimes spéciaux déjà prévus, le régime transitoire, les différences existant entre cette taxe et l'ancien impôt sur le chiffre d'affaires et, enfin, les incidences diverses amenées par la dite taxe.

I. — **Assiette.** — La nouvelle taxe frappe toutes les transactions commerciales, tel est le principe général.

Sont donc atteintes les affaires faites en France par les personnes qui, habituellement ou occasionnellement, achètent pour revendre ou accomplissent des actes relevant des professions assujetties à l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux, y compris les artisans et assimilés (ces derniers ne bénéficient donc pas d'un régime de faveur au regard de la taxe d'armement).

On entend par « affaire faite en France », quand il s'agit d'une vente, celle qui est réalisée par la livraison de la marchandise en France et, quand il s'agit de toute autre affaire, celle qui se traduit par une prestation fournie en France et cela, quelle que soit la situation des objets, des marchandises ou des valeurs ainsi mouvementés.

Le décret-loi organique range aussi dans la catégorie des affaires imposables à la taxe de 1 p. 100 :

Les *importations*, étant entendu que ne sont pas réputées faites en France les importations et les ventes en l'état de marchandises placées sous l'un des régimes suspensifs de douane ci-après : entrepôt, admission temporaire, transit, transbordement, dépôt, zones franches, maritimes ou fluviales.

Ne sont pas non plus considérées comme importations imposables, les entrées en France d'or à l'état de minerai, d'or brut en masses, lingots, barres, de monnaies d'or et de monnaies françaises ayant cours légal ainsi que les entrées de blé en compensation d'exportation préalable et les entrées des produits de la pêche maritime française. Enfin, on fait remarquer qu'une fois perçue à l'importation, la taxe couvre la première livraison en France, laquelle doit être effectuée immédiatement comme suite à l'importation, c'est-à-dire directement et sans passer par les magasins du commerce ;

Les livraisons de marchandises par les *coopératives* et organismes d'achats en commun créés par des commerçants ou des particuliers ;

Les livraisons de marchandises faites à des *succursales ou à des magasins de détail* indépendants en vue de la vente par une maison principale.

II. — **Fait générateur.** — Aux termes de l'article 3 du décret-loi du 21 avril 1939, le fait générateur de la nouvelle taxe est constitué par l'encaissement du prix des marchandises vendues ou des services rendus et, en ce qui concerne les affaires d'importation et les livraisons de marchandises visées ci-dessus, par le dédouanement ou la livraison des dites marchandises.

Remarques. — Le chiffre d'affaires imposable est donc représenté par le prix des ventes ou marchés, tous frais et taxes compris, en ce qui concerne les personnes vendant ou échangeant des denrées, fournitures, objets divers, biens meubles ou immeubles, ou se livrant à l'entreprise de travaux.

Ne peuvent être déduits de ce chiffre d'affaires imposable *les frais de transport*, facturés séparément, lorsqu'ils restent à la charge du vendeur et ce quelle que soit la personne qui en règle le montant au transporteur.

En cas d'échanges de marchandises ou de services, le prix à considérer pour l'imposition est celui attribué aux marchandises ou aux services, sans que ce prix puisse être inférieur au prix normal des mêmes marchandises ou services.

Pour les importations, la valeur imposable est celle que les marchandises ont dans le lieu et au moment où elles sont présentées à la douane, addition faite des droits d'entrée, des taxes intérieures, des droits et taxes perçues cumulativement avec les droits de douane, y compris les taxes à la production.

Pour les livraisons faites par des coopératives et organismes d'achat et pour celles faites à des succursales ou à des magasins de détail, la valeur à retenir est celle attribuée aux marchandises par les organismes ou établissements qui effectuent ces livraisons, sans que cette valeur puisse être inférieure à la valeur commerciale desdites marchandises dans le lieu où elles sont livrées.

III. — **Exonérations.** — On doit se borner ici à énumérer les 9 chefs d'exonération prévus au décret organique et qui sont les suivants :

Vente du pain ;
Vente du lait à l'état naturel ;
Vente des journaux ;
Vente des produits monopolisés ;
Affaires frappées de l'impôt sur les opérations des bourses des valeurs ;
Affaires frappées de l'impôt sur les opérations des bourses de commerce ;
Affaires effectuées par les Sociétés de capitalisation ;
Affaires effectuées par les Sociétés de Compagnies d'assurances ;
Exportation directe des marchandises.

IV. — **Recouvrements.** — Le paiement de la taxe s'opère sur présentation d'un relevé mensuel qui doit être fourni dans des conditions exposées plus loin (VI. — Obligations des redevables).

La totalité des droits dus est exigée au moment de la remise ou de l'envoi dudit relevé au receveur des contributions indirectes compétent pour le recevoir. La perception de celle-ci suit les sommes de 1 franc en 1 franc inclusivement et sans fraction.

Mais lorsque la taxe à payer mensuellement est inférieure à 100 francs, les contribuables sont admis à déposer leurs relevés et à se libérer par trimestre.

A noter que la taxe d'armement peut être acquittée, d'après *les débits* à la condition d'en faire la demande au Directeur départemental des Contributions indirectes. Toutefois, au cas de ventes ou de services résiliés, annulés ou impayés, les sommes déjà payées seront imputées sur celles qui peuvent être dues ultérieurement au titre de la dite taxe ou remboursées si cette imputation n'est pas possible.

De plus, les redevables sont admis à se libérer par obligations cautionnées quand ils acquittent la taxe d'après leurs débits.

Notons également que les dispositions des articles 29 (acomptes provisionnels) et 30 (carte de commerce) du Code de taxes à la production sont applicables en matière de taxe d'armement.

V. — **Forfait.** — L'article 8 du décret-loi prévoit que certains redevables de la taxe d'armement pourront bénéficier du forfait. Ils forment deux groupes :

1° Ceux dont le chiffre d'affaires imposable est annuellement inférieur à

500.000 francs, quand ils vendent des marchandises, fournissent le logement ou exercent la profession d'entrepreneurs de travaux ;

2° Ceux dont le chiffre d'affaires imposable est annuellement inférieur à 60.000 francs, et qui ne sont pas compris dans le premier groupe ci-dessus.

Le forfait sera établi pour une période de deux années et il sera renouvelable d'année en année par tacite reconduction, sauf dénonciation par le redevable ou par l'Administration au cours des deux derniers mois de chaque année.

Le paiement en sera fait par douzième tous les mois, mais si le montant du forfait annuel n'excède pas 1.200 francs, le paiement pourra intervenir par quart tous les trois mois.

VI. — **Obligations des redevables.** — Ces obligations sont de plusieurs sortes :

1° *Déclaration d'existence.* — En dehors de la période de transition examinée plus loin (VIII. — Régime de Transition), les personnes assujetties à la taxe d'armement sont tenues de se faire connaître au receveur des Contributions Indirectes, dont ils dépendent, sous la forme d'une déclaration d'existence, laquelle doit être souscrite dans les quinze jours du commencement de leurs opérations. Cette déclaration doit indiquer :

Les nom, prénoms et domicile, et, s'il s'agit d'une Société, sa raison sociale ;

L'emplacement du ou des magasins de vente leur appartenant ;

La nature du commerce auquel elles se livrent.

Si un redevable possède en même temps que son établissement principal, une ou plusieurs succursales, il doit fournir pour chacune d'elles, une déclaration spéciale au bureau dans le ressort duquel se trouve la dite succursale.

Quant à celui qui cesse d'exercer sa profession, qui cède un fonds ou qui en devient acquéreur, il doit en faire aussitôt la déclaration.

2° *Tenue d'une comptabilité.* — Ceux des redevables qui ne tiendraient pas déjà une comptabilité permettant de déterminer les bases de leur imposition, doivent avoir un livre aux pages numérotées sur lequel ils inscrivent, jour par jour, sans blanc, ni rature, le montant de chacune de leurs opérations taxables.

Chaque inscription doit préciser la date, la désignation sommaire des objets vendus ou du service rendu, ainsi que le prix de la vente ou le montant des courtages, commissions, remises, salaires, prix de location, intérêts, escomptes, agios ou autres profits soumis à la taxe. Toutefois, les opérations au comptant portant sur des valeurs inférieures à 100 francs, pourront être inscrites globalement à la fin de chaque journée. Mais, lorsque la vente aura été conclue avec un autre commerçant et que le prix dépassera 500 francs, le livre devra porter, en outre, le nom et l'adresse de ce commerçant.

Enfin, ce livre doit être totalisé à la fin de chaque mois.

3° *Relevé mensuel.* — A la fin de chaque mois, les redevables doivent, à l'aide de leur comptabilité ou du livre spécial en tenant lieu, établir un relevé des sommes (paiements ou débits) passibles de la taxe. Ce relevé mentionne :

Le nom du bureau auquel il est adressé ;

Le mois qu'il concerne ;

Les nom et domicile du redevable, la désignation et le siège de l'établissement et, le cas échéant, la désignation et le siège des succursales ;

La nature de l'industrie, du commerce ou des opérations taxables ;

Le montant total des encaissements ou des débits du mois.

Il doit être certifié, daté et signé par le redevable ou par son mandataire dûment autorisé.

Le dit relevé devra être remis ou adressé *avant le* 25 du mois qui suit celui pour lequel il est établi au bureau du receveur, dont il dépend.

S'il n'a été effectué aucune opération taxable, un relevé négatif doit néanmoins être fourni, sauf s'il s'agit d'industrie ou de commerces saisonniers.

A remarquer enfin, que tant la déclaration d'existence que le relevé dont il vient d'être question doivent être déposés :

A) *Au bureau des Contributions Indirectes* pour tous les redevables autres que ceux visés ci-après :

B) *Au bureau des Douanes* pour les transitaires ou commissionaires en douane ;

C) *Au bureau de l'Enregistrement* pour toutes les personnes exerçant, à titre principal, les professions de banquier, changeur, escompteur, agent de change, remisier, coulissier, assureur et toutes autres professions se rapportant au commerce des valeurs et de l'argent ainsi que pour les marchands de biens et assimilés.

4° *Justifications.* — La comptabilité des redevables ou le livre spécial qui en tient lieu, ainsi que les pièces justificatives des opérations effectuées, notamment les factures d'achat doivent être conservés pendant un délai de trois ans à compter du 1er janvier de l'année durant laquelle les pièces comptables ont été établies.

Par ailleurs, les redevables intéressés sont tenus de fournir aux agents de contrôle, tant au principal établissement que dans les succursales, toutes justifications nécessaires à la fixation des bases d'impositions, sans préjudice des dispositions de l'article 32 de la loi du 31 juillet 1920 sur le droit de communication (article 16 du décret du 13 mai 1939).

VII. — **Régimes spéciaux.** — La mise en chantier de la nouvelle taxe a déjà posé quelques problèmes particuliers touchant les maisons étrangères, les intermédiaires, les coopératives et les groupements d'achats en commun, ainsi que les maisons à succursales.

Examinons-les :

1° *Maisons étrangères.* — Dans le cas d'affaires faites en France par des maisons étrangères non établies en France, la taxe d'armement est due par les personnes, sous quelque dénomination qu'elles agissent et quelle que soit leur situation, au point de vue de l'impôt cédulaire, qui vendent ou livrent en France pour le compte de ces maisons.

Pareillement, lorsqu'une personne n'ayant pas d'établissement en France et n'y résidant pas, a acheté en France des marchandises qu'elle donne l'ordre de livrer en France à un tiers auquel elle les a revendues, la livraison opérée en vertu de cet ordre procédant d'une vente faite en France par une maison

étrangère doit, indépendamment de l'impôt applicable à l'affaire réalisée par le vendeur français, être également soumise à la taxe d'armement. Cette taxe sera acquittée par la personne opérant en France pour le compte de l'acheteur étranger dans la mesure où cette personne aura passé la commande ou donné l'ordre de livrer la marchandise. En l'absence d'un intermédiaire, elle sera due par le vendeur français.

Par ailleurs, toute maison étrangère non établie en France et venant s'y livrer à des travaux doit faire accréditer auprès de l'Administration des Contributions Indirectes un représentant domicilié en France qui s'engagera à remplir les formalités auxquelles sont soumis les redevables de la taxe d'armement et à payer cette taxe aux lieu et place de ladite maison. A défaut, la taxe d'armement sera exigée de la personne pour le compte de laquelle les travaux seront effectués.

Le paiement de la taxe pour ces sortes d'opérations ne dispense pas les personnes opérant pour le compte de maisons étrangères d'acquitter, le cas échéant, cette même taxe sur le montant des rémunérations reçues de ces maisons.

Enfin, sont imposables, d'après le prix des ventes ou marchés, aux lieu et place de leurs mandants, les personnes qui, sous quelque dénomination qu'elles agissent, opèrent en France pour le compte de maisons étrangères.

2° *Intermédiaires.* — Pour les personnes faisant acte de courtiers, commissionnaires, façonniers, loueurs de choses ou loueurs de services, banquiers, escompteurs ou changeurs, le montant des sommes imposables est constitué par le montant des courtages, commissions, remises, salaires, prix de location, intérêts, escomptes, agios et autres profits définitivement acquis.

Toutefois, en ce qui concerne les commissionnaires de transports ou transitaires, le chiffre d'affaires est constitué par la partie des sommes encaissées par eux et correspondant à leur rémunération brute, c'est-à-dire à l'exclusion des seuls débours afférents au transport lui-même, aux droits d'octroi et au dédouanement, pourvu qu'il soit justifié des dits débours.

A noter que ne peut être considéré comme intermédiaire celui qui ne rend pas compte à son comettant du prix auquel il a traité avec l'autre contractant ou qui n'est pas uniquement rémunéré par une commission, dont le taux, préalablement fixé d'après le prix ou la quantité des marchandises, est exclusif de tout autre profit.

3° *Coopératives.* — Le § 2 de l'article 2 du décret-loi du 21 avril 1939 a d'abord précisé qu'étaient soumises à la taxe d'armement les livraisons de marchandises faites par les coopératives et organismes d'achats en commun créés par des commerçants ou des particuliers.

Quant à la valeur à retenir, c'est celle attribuée aux marchandises par ces organismes effectuant ces livraisons sans que cette valeur puisse être inférieure à la valeur commerciale des dites marchandises dans le lieu où elles sont livrées.

Par ailleurs, l'article 9 du décret du 13 mai suivant complète ce régime spécial des coopératives en indiquant que les opérations effectuées par ces organismes ne sont pas imposables lorsqu'elles sont de même nature que celles auxquelles se livre habituellement un agriculteur agissant individuellement.

Mais ces opérations sont passibles de la taxe quand elles sont effectuées avec des moyens industriels ou suivant des méthodes commerciales, en ce qui concerne notamment la collecte des produits, l'agencement matériel ou la recherche des débouchés.

4° *Groupements d'achats en commun.* — Ces organismes suivent le sort des précédents en ce qui concerne la livraison de marchandises (article 2, 2e § du décret-loi du 21 avril 1939) et la valeur à retenir pour l'imposition.

Toutefois, l'article 7 du décret du 13 mai 1939, précise que les dits groupements d'achats en commun créés par des commerçants ou des particuliers sont imposables, quelle que soit la forme sous laquelle ils sont constitués :

a) Sur le prix payé par l'adhérent pour obtenir livraison de la marchandise, en ce qui concerne les groupements d'achats en commun constitués entre consommateurs, en vue d'opérations habituelles consistant dans l'achat sur commandes préalables et la répartition de marchandises destinées à l'utilisation ou à la consommation personnelle ou familiale ;

b) Sur la différence entre le prix d'achat et le prix de vente des marchandises, en ce qui concerne les groupements constitués entre commerçants et industriels pour les livraisons portant sur des matières premières, objets ou marchandises destinés à être revendus par les adhérents, avec ou sans transformation, ou utilisés pour les besoins de leur industrie ou commerce.

5° *Maisons à succursales.* — Le § 3 de l'article 2 du décret-loi organique a également soumis à la taxe d'armement les livraisons de marchandises faites à des succursales ou à des magasins de détail indépendants en vue de la vente par une maison principale.

En ce qui concerne de telles livraisons, le prix à retenir pour l'application de la taxe est le prix normal de gros de ces marchandises.

Sont considérées comme livrées par la maison principale, toutes marchandises expédiées à une succursale ou à un magasin de détail, soit sur l'ordre de cette maison, soit sur l'ordre de cette succursale ou de ce magasin.

Enfin, on entend *par succursale*, tout établissement de vente, quelle que soit sa dénomination, distinct du siège de l'établissement principal, dont l'activité ou les intérêts sont liés à ceux de ce dernier, et dans lequel des marchandises sont stockées en vue de la vente au détail, quelles que soient les modalités de celle-ci.

Et *par magasin de détail*, on doit entendre les magasins de vente directe au consommateur, agencés en conséquence et fonctionnant dans ou en dehors de l'établissement principal.

Bien entendu, quand un redevable possède, en même temps que son établissement principal, une ou plusieurs succursales, il doit souscrite pour chacune d'elles, une déclaration d'existence spéciale au bureau du receveur dans le ressort duquel se trouve la dite succursale.

VIII. — **Régime de transition.** — Pour l'application de la taxe d'armement qui a été prévue à compter du 1er mai dernier, on devait envisager une période transitoire pendant laquelle certaines affaires ne donneraient pas lieu à imposition.

C'est ainsi que n'entrent pas en ligne de compte pour l'assiette de la nouvelle taxe :

Les encaissements effectués avant le 1er janvier 1940 et se rapportant à des livraisons ou à des prestations de services exécutées antérieurement au 1er mai 1939 ;

Les encaissements effectués avant le 1er janvier 1940 concernant des marchés à livrer conclus avant le 1er mai 1939 et dans la mesure où ils se rapportent à des livraisons faites ou à des travaux exécutés avant le 1er janvier 1940.

Pour bénéficier de cette dernière disposition, les redevables intéressés devaient fournir avant le 1er juin 1939, un relevé détaillé de ces marchés avec l'indication de l'objet, de la date et du montant de chaque contrat ainsi que les noms et adresses des parties.

IX. — **Différences avec le chiffre d'affaires.** — Certes, la taxe d'armement, du fait de son assiette particulière, diffère sensiblement de la taxe à la production de 1936, à laquelle elle se superpose et qui subsiste dans son intégralité.

Mais elle diffère aussi, sur certains points, de l'ancien impôt sur le chiffre d'affaires avec lequel on serait pourtant tenté de la confondre, en raison des similitudes nombreuses que ces deux impôts présentent.

Tout d'abord, en matière d'exonérations, on observe que celles-ci sont au nombre de 9, tandis que la loi organique du 25 juin 1920 avait prévu dès l'origine 11 cas de l'espèce (article 60). C'est ainsi que la taxe d'armement frappe non seulement le blé vendu par des organismes commerciaux ainsi que la farine, la semoule et les issues, mais encore les sous-produits du lait et cela malgré l'exonération prévue en matière de pain et de lait.

De même, les artisans sont englobés dans l'imposition générale. Une seule exception est faite en faveur des coopératives agricoles dans la mesure où elles se comportent comme de simples agriculteurs. Mais les opérations effectuées par les maisons-mères vis-à-vis de leurs succursales sont imposées sans restriction d'aucune sorte.

Un régime spécial est fait aux intermédiaires qui devront justifier, dans la plupart des cas, des conditions dans lesquelles ils opèrent tant à l'égard de leurs commettants qu'à l'égard de leurs clients.

Le décret-loi du 21 avril 1939 frappe aussi les groupements d'achats en commun institués entre commerçants et entre consommateurs.

Relativement à l'assiette qui est générale, la taxe porte sur la totalité des sommes versées par l'acheteur, c'est-à-dire prix, frais et taxes compris. Une seule exception concerne les frais de transports, lesquels ne sont pas toutefois déduits de cette somme imposable lorsqu'ils sont facturés séparément et qu'ils restent à la charge du vendeur.

De son côté, le forfait est plus étendu en matière de taxe d'armement et les limites en sont fixées à 500.000 et 60.000 francs.

Enfin, il n'a pas été prévu de fonds commun proprement dit, mais en vertu d'un autre décret-loi du 21 avril 1939, il sera opéré, sur le produit de la nouvelle taxe, un prélèvement destiné à servir de contre-partie à la réduction

de 20 p. 100 de la patente que ce texte autorise pendant toute la durée d'application de la taxe d'armement.

X. — **Incidences.** — Le décret-loi du 21 avril 1939 portant dégrèvement sur la patente précise que l'incidence de la taxe d'armement doit être finalement diluée sur la masse des habitants du pays sans que les personnes ou les entreprises appelées à en supporter la charge aient à redouter autre chose qu'un minimum d'obligations nouvelles.

Mais, en fait, il semble que l'incidence de cette nouvelle taxe qui est « à cascades » comme l'ancien impôt sur le chiffre d'affaires, s'avère des plus caractéristiques. Telle est du moins la conclusion à laquelle on aboutit quand on examine de près les conséquences de cette imposition en cascade. A la première séance du 12 mai dernier (*J. O.*, débats parlementaires du 13 mai 1939, p. 1315), M. Régis évoquait le même problème et annonçait qu'aux dires d'un professeur d'économie politique, c'est le chiffre 7 qu'il faudrait multiplier par le taux de la taxe d'armement pour établir exactement la portée de cette incidence. Mais l'orateur ajoutait qu'il n'était pas exagéré de fixer à 10 p. 100 l'augmentation du coût de la vie à attendre ou à craindre de cet impôt.

Cependant, tel n'est pas l'avis du *Temps*, lequel prétend, à la date du 22 mai dernier, que même avec les cascades aux échelons successifs de la production et de la vente, la taxe d'armement ne peut avoir sur les prix une incidence très forte.

Quoi qu'il en soit, l'incidence de la dite taxe ne manquera pas de se faire sentir sur le coût de la vie dont on ne peut corriger l'ascension quand il trouve sa justification dans les textes légaux eux-mêmes, lesquels n'interdisent pas la récupération d'un impôt mis à la charge d'une catégorie déterminée de citoyens.

Souhaitons toutefois que cette taxe, dont on espère un rendement substantiel, de l'ordre de 6 à 7 milliards environ, n'apporte pas trop de perturbations à l'ordre de choses établi et qu'elle s'intègre, au contraire, aisément dans notre système fiscal, dont elle constitue un élément sans grande originalité, mais de nature à laisser espérer des ressources appréciables. Alfred Hot.

ACTUALITÉS

R. C. : Chronique viticole méridionale
M. Flanzy : Chronique d'œnologie méridionale : chaleurs d'été et tourne des vins
C. Dufoux : Chronique beaujolaise
Le programme du Congrès international de la vigne et du vin de Kreuznach (Directeur Günthner)
Les ravages de la chlorose (Dr Armagnac)
Le statut légal des jus de raisin, de pomme, de fruits et de légumes
Station œnologique du Gard, à Nîmes : Leçons et applications pratiques d'œnologie
Congrès national des Ingénieurs agricoles à Montpellier

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 15 *juin* 1939.

La huitaine qui se termine a amené un changement complet de temps dans notre région méridionale. A partir de dimanche dernier, la température

est devenue orageuse, des chutes de pluie sont tombées un peu partout et le thermomètre est descendu d'au moins 10° en moyenne.

Incident qui serait banal en temps ordinaire, mais qui prend une importance particulière du fait que le vignoble méridional, en pleine floraison, traverse une période végétative délicate. Ce contre-temps est d'autant plus regrettable que cette floraison, jusqu'à dimanche, s'était effectuée dans des conditions atmosphériques presque parfaites et, nous avons pu le constater en maints endroits, avec une rapidité exceptionnelle.

On peut craindre que le retour de l'humidité et la chute de la température aient des conséquences fâcheuses en provoquant une indésirable coulure, ce dont on ne pourra pas se rendre compte avant plusieurs jours.

On se montre également préoccupé des suites possibles de cette humidité orageuse sur l'évolution des maladies cryptogamiques, que la chaleur et les traitements avaient jusqu'alors tenues en respect. On espère, cependant, qu'une rapide amélioration atmosphérique dissipera ces appréhensions, que la floraison se terminera bien et que Mildiou et Oïdium ne feront pas parler d'eux. Dès hier d'ailleurs, le ciel s'est éclairci et le soleil a brillé de nouveau, et le vent du Nord, resté d'abord violent et froid, s'est apaisé.

Malheureusement, il est des dégâts réels que le beau temps ne pourra pas réparer. Ce sont ceux que les orages de grêle ont causés dans diverses régions de notre vignoble.

La moyenne vallée de l'Hérault, dans la région des grands vins blancs, paraît avoir subi des dommages appréciables, principalement dans les vignobles de Péret, Aspiran, Adissan, Fontès et les environs. Des chutes de grêle ont été également signalées dans le Saint-Ponais, le Minervois, la région d'Alès dans le Gard, et dans le Roussillon, dans les vallées du Tech et de la Têt. De toute façon, les dégâts causés, pour si regrettables qu'ils soient pour les malheureux vignerons touchés, ne semblent guère pouvoir influencer la présentation générale de la récolte.

Celle-ci fait l'objet des conversations et s'il est difficile de donner une précision, l'opinion d'une récolte générale importante s'accrédite de plus en plus. Nous ne sommes évidemment pas encore aux vendanges, la coulure peut causer des surprises, les maladies ou la sécheresse peuvent faire du mal, mais on a nettement l'impression de s'orienter vers une situation qui nécessitera vraisemblablement un assainissement sérieux. Que restera-t-il de toutes ces prévisions dans trois mois ?

*
* *

Nous l'ignorons, tout en souhaitant à tous les vignerons une récolte rémunératrice, mais ce dont nous sommes bien certains, c'est que le marché donnerait, dès maintenant, des signes non équivoques de faiblesse, si nous n'étions pas armés pour le débarrasser des quantités dépassant les besoins. Or, nous constatons que la tendance des cours, loin de fléchir, se distingue par sa fermeté dans tous les compartiments. C'est une preuve de plus, s'il en était besoin, de la qualité de l'outil que les vignerons ont su forger pour leur défense. Ils s'en

rendent d'ailleurs parfaitement compte, et la résistance qu'ils opposent aux offres d'achats sur souches à 14 fr. 50 ou 15 francs le degré témoigne de leur confiance en l'avenir.

On a constaté avec satisfaction, ces jours derniers, une bonne activité dans les demandes. Assez peu de grosses affaires, comme d'habitude, mais un nombre respectable de moyennes et surtout de petites, en rapport avec les possibilités pratiques de l'échelonnement.

Le commerce, ou une petite partie du commerce plutôt, qui croyait profitable d'attendre pour se réapprovisionner, semble avoir compris que cette attitude négative ne correspondait pas aux réalités et s'est décidé à effectuer les achats longtemps différés. Par ailleurs, on a fait intervenir, pour expliquer certaines demandes, la nécessité d'approvisionnements plus importants pour les mois de grandes chaleurs.

Nous apprécions ces arguments à leur juste valeur, mais sans leur donner plus d'importance qu'ils n'en ont. Nous constatons simplement, et avec satisfaction, que le vin s'écoule normalement et, à très peu de choses près, suivant la cadence prévue, et même un peu mieux.

La physionomie du marché, variable selon la qualité de la marchandise, s'est encore accentuée ces jours-ci et les vins à hauts degrés ont accusé leur avantage, entraînant à leur suite les produits moins alcooliques.

Il convient peut-être, à ce sujet, de faire le point et de fixer exactement les esprits en ce qui concerne l'importance relative des uns et des autres.

On a tellement dit et écrit, depuis quelques temps, que les premiers devenaient introuvables, alors que les seconds foisonnaient au-delà des besoins, qu'on a quelque peu faussé les idées et aggravé un déséquilibre suffisamment marqué déjà. Si, en effet, les hauts degrés se raréfient, il en reste tout de même une certaine quantité au vignoble, puisqu'il s'en traite tous les jours, et les petits degrés, si abondants soient-ils, ne paraissent pas dépasser les possibilités d'absorption des derniers mois de la campagne, ni peser sur le marché d'une façon qui justifierait un fléchissement de la tendance.

Sur un autre terrain, quoique avec une certaine modération, divers commentaires représentent l'échelonnement comme apportant une gêne préjudiciable aux opérations normales du commerce. Une partie du négoce algérien et quelque individualités du commerce parisien mènent campagne pour que la quatrième tranche soit libérée sans retard et certains vont même jusqu'à demander la mise immédiate sur le marché de tout le vin encore retenu au vignoble par le jeu de l'échelonnement.

La propriété ne s'est pas émue outre mesure de cette agitation qu'elle considère comme peu profonde et dictée par des motifs assez peu compatibles avec l'intérêt général. Elle n'a d'ailleurs pas eu à intervenir pour empêcher une mesure à laquelle elle n'est pas opposée, qu'elle attend très prochainement et qui sera certainement un fait accompli à l'heure où paraîtront ces lignes. Devons-nous ajouter qu'elle aurait été déjà prise si les criailleries inopportunes de quelques isolés n'avaient fortement indisposé les milieux responsables ?

On a assez longuement discuté, à ce propos, sur le point de savoir s'il convenait que la quatrième tranche fût d'un seul ou de deux dixièmes. Nous

pouvons confirmer ce que nous avions déjà annoncé, à savoir que deux dixièmes seront libérés, correspondant à quelque 5 millions ½ ou 6 millions d'hectolitres, soit l'écoulement de six semaines sur le marché. Après quoi, les quatre derniers dixièmes pourront être libérés au mois d'août sans difficulté, vu leur faible importance.

Pour en revenir aux affaires proprement dites, signalons que l'activité du marché a trouvé un appoint sérieux dans l'attitude bien compréhensible des vignerons qui détiennent des vins à hauts degrés et qui sont naturellement bien tentés de les céder quand on leur en offre des prix auxquels on n'aurait pas prétendu, il y a quelques semaines. Si, en effet, un producteur peut se cabrer à bon droit devant une proposition de 14 fr. 50 le degré sur souches, on comprend qu'il n'oppose pas la même résistance quand on lui offre 185 francs d'un 10° ou 212 francs d'un 11°.

On nous signale, en outre, ce que nous avions prévu depuis longtemps, que les vins de moins de 9°5, longtemps dépréciés et dédaignés, font maintenant l'objet de demandes beaucoup plus suivies, ce qui était dans la nature même des choses. On souligne même, dans plusieurs régions, que ces vins constituent l'essentiel des transactions, ce qui n'est que la conséquence obligatoire des caractéristiques des vins de 1938.

Nous avons donc enregistré ces jours derniers une fermeté générale de toute la cote, se traduisant par quelques gains appréciables.

Si nous considérons la base de la cote, nous ne trouvons pas grand'chose, en vins de 8°, à moins de 120 francs l'hectolitre, sauf pour quelques produits légers en couleur, vendus à 118 francs. On en a payé à 125 francs dans le Lézignanais et le Carcassonnais, de 125 à 128 francs dans le Gard et jusqu'à 130 francs pour des 8°1 dans l'Aude.

Les 8°5 débutent à 125 francs, mais pour des produits incomplets. En vins de bonne composition, il faut mettre au moins 128 ou 130 francs, prix pratiqué dans le Narbonnais et à Carcassonne. A Béziers, on a traité à 132 fr., à 135 fr. dans le Gard et à 135 et 136 francs en Roussillon pour des 8°6 et 8°7.

Les 9° se payent 142 francs à la base, mais c'est autour de 146 francs qu'oscille la moyenne. Nous avons relevé les prix de 144 et 145 francs à Béziers, de 144 à 146 francs dans la Salanque, 142 francs dans la plaine du Gard et 150 francs dans les Cévennes et les coteaux audois. Dans le Bitterois, des 9°1 ont fait 146 francs et des 9°2 153 francs.

A 9°5 commence la marchandise complète, qu'on ne peut guère se procurer à moins de 160 francs et qui atteint jusqu'à 167 francs. Il s'en est vendu entre 162 et 165 francs dans le Gard, de 160 à 167 francs dans l'Aude. Des 9°4 ont été traités à 160 francs et des 9°7 à 170 francs.

Pour les 10°, la cote s'étend de 175 à 185 francs. Des 9°8 ont trouvé acheteurs à 180 francs dans le Minervois, des 10° à 194 et 185 francs dans les Corbières, 185 francs dans le Haut-Minervois, 180 francs en Roussillon et dans le Gard.

Quelques affaires en vins de 10°5 ont fait ressortir les cours de 190 fr. dans le Narbonnais, 200 francs dans les Hautes-Corbières, 192 francs en Rous-

sillon. Des 10°7 ont été payés 200 francs près de Béziers. On a refusé 195 francs pour les 10°4 dans le Minervois.

Des 11° ont été enlevés à 212 francs dans les Corbières Roussillonnaises, régions privilégiées ou des 11°2 ont atteint 218 francs et des 11°3, 320 francs.

Des vins vieux de 1937, titrant 12°5, ont été payés au prix inespéré de 263 fr. 50 sur les confins du Minervois. Le vigneron qui les avait gardés a fait un joli placement !

Peu d'activité sur les vins rosés et les vins blancs, actuellement délaissés par les acheteurs.

R. C.

Chronique d'oenologie méridionale

Chaleurs d'été et tourne des vins. — Voici venir l'époque où le viticulteur, peu soigneux de sa futaille et de ses vins, peut connaître à ses dépens les effets de l'une des maladies les plus redoutables des vins : la maladie de la tourne.

Elle peut atteindre tous les vins quels que soient leur nature et leur degré alcoolique, contrairement à l'opinion de certaines gens mal informées qui pensent que seuls les vins de faible degré y sont sujets.

La maladie est provoquée par un organisme microscopique apparaissant sous le microscope sous forme de bâtonnets qui juxtaposés donnent un filament. Lorsque cette bactérie de tourne est jeune, les bâtonnets sont généralement isolés. Lorsque l'action de cette bactérie a cessé, la tourne apparaît en général sous forme de filaments flexueux. En conséquence, la présence de bâtonnets indique un vin en puissance de tourne ; s'ils sont mélangés à des filaments, le vin est en pleine évolution pathologique. S'il y a uniquement des filaments, la maladie est très avancée ou complètement évoluée.

Cette bactérie est anaérobie, c'est-à-dire qu'elle évolue en l'absence d'air. Aussi les différentes couches du vin d'une cuve atteint de cette maladie, sont inégalement altérées par ce microorganisme : c'est la couche inférieure qui est la plus atteinte et c'est la couche supérieure qui l'est moins. C'est l'inverse quand il s'agit de l'acescence, le Mycoderma-Acéti étant un micro-organisme aérobie, c'est-à-dire seulement capable d'agir en présence d'air.

L'activité de la bactérie de tourne est influencée par la température. Si la température est basse la bactérie est au repos. Mais attention aux premières chaleurs printanières, attention à celles des mois de juin et juillet !

Si le vin a une acidité fixe trop faible, s'il renferme quelques bâtonnets de tourne provenant, soit de vendanges altérées, soit de cuves souillées par cette bactérie, le mal peut prendre des proportions désastreuses dans un temps très limité.

Indice de la maladie. — Les viticulteurs ne sont pas sans ignorer que les vins d'apparence très bonne peuvent, quatre ou cinq jours après, être complètement tournés. Comment agit ce microbe ? comme toute cellule vivante,

ce microorganisme va s'alimenter, il choisira, non pas l'alcool comme le ferment acétique, non pas tant le sucre résiduaire comme le ferment acétique et autres microorganismes, mais le tartre constitutif du vin. C'est pour lui un aliment de prédilection. Et, non seulement, il s'attaque au tartre du vin, mais indifféremment au tartre qui s'incruste dans les parois de la cuve ou du foudre. Le vin tourné « mange son tartre ».

Il ne faut pas en déduire que c'est parce que le vin renferme du tartre que la bactérie va produire sa néfaste action pathologique. Au contraire ! C'est parce qu'il n'y a pas à l'origine assez d'acide tartrique que la bactérie trouve un milieu éminemment favorable à son action.

Le tartre se trouve décomposé en acide carbonique, en certains acides fixes et pour une plus faible partie encore en acides gras volatils : acétique et propionique.

Il en résulte que d'un vin subissant l'action de la bactérie de tourne, il se *dégage de l'acide carbonique*. Le vin paraît fermenter. Cette fermentation apparente trompe tous les ans certains viticulteurs. Ils croient à la fermentation de traces de sucre sous l'action de la levure alcoolique et ne s'en inquiètent guère.

Avec plus d'attention le viticulteur constaterait d'abord que l'odeur de cette fermentation n'est pas du tout celle de la vraie fermentation alcoolique. Au lieu de la bonne odeur éthérée, de l'arôme du vin nouveau, c'est la fadeur de l'eau de Seltz ou similaire. En outre, le vin examiné dans le verre présente, par agitation, des ondes soyeuses et dégage davantage encore l'odeur fade caractéristique. L'analyse montre enfin que l'acidité fixe diminue dangereusement. Le vin est impropre à la consommation.

Que le viticulteur prenne donc l'habitude de considérer tout dégagement d'acide carbonique, après les mois d'hiver, comme suspect. Si, parfois, il s'agit d'un simple dégagement de gaz, moins soluble à chaud qu'à froid, dans beaucoup de circonstances, il est l'indice d'une action pathologique regrettable.

Le vin tourné est définitivement impropre à la consommation. Aucun traitement ne peut plus le rendre marchand ; il est tout juste bon pour la distillerie.

Comment éviter des bactéries de tourne ? — *Traitement préventif.* — Tout d'abord en évitant leur présence dans le vin ou dans le récipient vinaire. C'est pourquoi nous insistons tous les ans sur les soins à apporter à la vaisselle vinaire, aux raisins altérés et aux vins qui en résultent.

Si malgré ces précautions, l'examen microscopique révélait, avant les chaleurs printanières, la présence de bactéries de tourne, le collage du vin doit être effectué sans la moindre hésitation.

Traitement curatif. — Il n'est applicable que *tout au début* de la première manifestation pathologique.

Si au cours des mois de juin et juillet, le viticulteur constate des velléités de cette manifestation microbienne, il doit *aussitôt* soutirer le vin en l'aérant, ajouter une quantité suffisante d'anhydride sulfureux voisine de 5 grammes et coller par addition de tanin et de gélatine. C'est dans ce cas d'espèce qu'on

peut éprouver l'utilité des filtres. Une filtration sur colle permettra d'éliminer parfaitement et rapidement toutes les bactéries et tout flocon de colle.

Une analyse montrera si le vin est, en outre, justiciable d'une addition légale d'acide citrique et de tanin.

Mais alors que le traitement préventif sauvegarde complètement le vin de toute altération odorante, gustative et analytique, par contre le traitement curatif laisse toujours subsister un léger goût d'échaudé caractéristique.

En résumé, le viticulteur doit surveiller attentivement et régulièrement ses vins pendant cette dernière période de leur conservation. Il doit s'inquiéter de tout dégagement gazeux. Il est enfin prudent de les faire examiner par un laboratoire particulièrement qualifié, afin de pouvoir appliquer au besoin un bon traitement préventif.

Michel FLANZY.

Chronique beaujolaise

Après un long et rigoureux hiver, un printemps maussade, brumeux, pluvieux, à température diurne voisinant 10°, à température nocturne se rapprochant de 0°, une amélioration sensible de l'atmosphère a, depuis le 20 mai, considérablement modifié une végétation languissante. En moins de quinze jours, les pousses se sont développées de 50 à 60 centimètres et même plus dans les jeunes vignes. Les grappes qui restaient dans un état de somnolence, se sont montrées tout à coup sous une belle apparence, ce qui a réjoui les viticulteurs qui n'étaient pas sans inquiétude sur l'avenir de leur vignoble. Les raisins sont peut-être moins nombreux qu'en année normale, mais si la saison se fait régulièrement, si les parasites et les maladies cryptogamiques les épargnent — « petit poison deviendra gros », dit le fabuliste de Château-Thierry — leur poids n'en sera que supérieur et la récolte en jus ne sera pas aussi déficitaire qu'on pouvait le présumer naguère.

Contrairement aux habitudes, on a effectué le soufrage avant le sulfatage : l'apparition de l'Oïdium étant, vu l'état atmosphérique de mai, plus à craindre que celle du Mildiou.

Les fortes chaleurs de juin activeront la végétation au point de faire disparaître ce retard dû au froid qui s'est fait sentir bien tardivement, et la floraison aura tendance à se produire à l'époque habituelle.

Signalons que les fortes gelées d'hiver ont atteint en partie quelques souches par-ci, par-là, dans leur partie supérieure, causant des dégâts relativement peu importants, la végétation s'étant reportée sur les parties non gelées. La gelée du 1er mai, elle aussi, a causé quelques dégâts sans grande importance dans les bas-coteaux ; dans certaines localités, des viticulteurs ont fait une déclaration en règle pour perte de récolte.

Le marché des vins reste calme. Les bonnes cuvées de vins au-dessus de 10 et 12° sont à peu près livrées au commerce. Les vins de 9° et au-dessous, et ce sont les plus nombreux, sont encore en partie à la propriété. Les prix ont plutôt tendance à la baisse qu'à la hausse.

C. DUFOUX.

Le programme du Congrès International de la Vigne et du Vin

Les professionnels et savants les plus importants du monde viticole ont envoyé des rapports pour le Congrès International de Viticulture qui aura lieu du 21 août au 30 août à Bad Kreuznach. Ces rapports sont repris par 20 rapporteurs généraux qui établissent les rapports généraux pour les 9 sections du Congrès. Par ailleurs, 8 rapports spéciaux seront entendus. Maintenant que l'on s'est également décidé en ce qui concerne les voyages d'études et manifestations mondaines du Congrès, la Direction a publié tous les renseignements utiles dans une élégante brochure. On peut se procurer ce programme, remis à titre gracieux, au Secrétariat général, Berlin W. 35, Potsdamerstr. 101, à volonté, en allemand, en français ou en italien. Outre les règlements du tourisme international et les conseils pratiques pour voyager aux meilleures conditions, ainsi que les droits d'inscription au Congrès, le programme renseigne avec l'emploi du temps détaillé sur toutes les manifestations du Congrès. Après l'ouverture solennelle par le Ministre du Reich Darré, le lundi 21 août, M. le Dr Husfeld, de l'Institut Erwin Baur, Müncheberg, prendra la parole sur le sujet « Réflexions sur la résistance des plantes sélectionnées ». Après lui, Gr. Uff. Capri-Cruciani, Italie, parlera sur « l'importance du goût du vin pour l'écoulement de celui-ci ». Parleront ensuite au cours de la même journée : dans la section *Pépinières et plantes de vignes*, Prof.-Dr Pirovano, Italie, sur « Expériences réalisées avec les croisements de vignes européennes » et Prof. Branas, France, sur « Culture de porte-greffes » ; dans la section *Réglementation des marchés*, M. le Directeur Douarche, France, présente un exposé sur le thème « Lois et règlements sur la réglementation des marchés dans les différents pays » et Dr Bewerunge, Allemagne, sur « La propagande moderne au service de l'écoulement des produits de la viticulture ». La soirée réunit tous les congressistes pour une fête de bienvenue donnée par la ville de Kreuznach avec présentations artistiques.

Le mardi 22 août, on entendra tout d'abord trois rapports spéciaux, savoir le Comte de Mun, France, sur « Possibilités de mettre en valeur les raisins et le vin », le Baron Waldbott, Hongrie, sur « Mesures à prendre pour relever le rendement économique de la viticulture » et le Comte de Penha Garcia, Portugal, sur « l'Importance des Syndicats de vignerons pour l'obtention des vins de qualité ». Les Sections suivantes siègent ensuite :

La vigne et son habitat: Rapports généraux du Prof. Dalmasso, Italie, sur « L'échelle de variabilité des types de vigne » et Dr Moog, Allemagne, sur « Le fonctionnement des Offices d'enregistrement des variétés ».

Vinification: Rapports généraux du Prof. Benvegnin, Suisse, sur « Les troubles albumineux des vins » et M. de Bobadilla, Espagne, sur « La fermentation à froid ».

Maladies et ennemis de la vigne: Rapports généraux du Prof.-Dr Stellwaag, Allemagne, sur « Nouveaux procédés de lutte contre la cochylis et l'eudémis » et Dr Faès, Suisse, sur « Critiques du calendrier d'incubation du plasmopara ».

Le commerce du vin: Rapports généraux de MM. Cebis, Protectorat de Bohème-Moravie, sur « L'organisation professionnelle du commerce des vins »,

Huesgen, Allemagne, sur « Le commerçant en vins comme homme de confiance du vigneron et du consommateur », Dr Feisst, Suisse, sur « Formation professionnelle et écoles professionnelles du commerce des vins ».

La soirée comporte une réception des délégations officielles par le Gouvernement du Reich et un concert avec illumination du parc est offert aux congressistes.

Après toutes ces fatigues, le mercredi sera une journée de repos. Répondant à une invitation du Premier Bourgmestre, le Congrès en groupe prendra le thé à 5 heures et entendra un concert de gala offert le soir dans le parc illuminé.

Les séances de travail reprendront le 24 août à Bad Kreuznach. Les Sections suivantes siègeront dans la matinée :

Lutte contre le phylloxéra et greffage de la vigne : Rapports généraux du Dr Bœrner, Allemagne, sur « La sensibilité des porte-greffes de vigne les plus employés à l'attaque du phylloxéra » et du Dr Roussopoulos, Grèce, sur « Phénomènes de récession dans les vignobles à vignes greffées ».

Importation et exportation : Rapports généraux de M. Albano Homen de Mello, Portugal, sur « Le contrôle de qualité des vins exportés » et S. Ex. Senator Marescalchi, Italie, sur « Encouragement à l'exportation des vins vers les pays consommateurs ».

Possibilités d'améliorer et de développer le commerce du vin : Rapports généraux de MM. Charilaos, Grèce, sur « L'évolution de la préparation du vin de dessert », Prats, France, sur « L'évolution de la préparation des apéritifs, vermouths, etc. », Vavasseur, France, sur « L'évolution de la préparation des vins mousseux ».

Pour l'après-midi, il est prévu une visite des vignobles des environs et un voyage en bateau sur le Rhin dans la direction de Saint-Goar, aux sons d'une joyeuse musique. Puis, ce sera une dégustation de vins offerte par le Président de l'Association générale Weinbau, au Château de Rheinfels au-dessus de Saint-Goar. Lorsque les ombres de la nuit s'abaisseront sur les eaux du Rhin, les rives du fleuves avec leurs burgs resplendiront tout à coup dans une illumination de Bengale.

Le jour suivant, visite de l'Institut d'essais et recherches pour la viticulture, la culture fruitière et l'horticulture de Geisenheim et du Château de Johannisberg. Après avoir vu les celliers du Monastère d'Eberbach et les caves à champagne de Matheus Müller à Eltville, les congressistes reviennent à Bad Kreuznach pour être présents à la séance de clôture du Congrès, le samedi 26 août. Le Président actif du Congrès, M. Diehl, parlera sur « L'ordre dans le marché des vins en Allemagne ». Le Secrétaire général donnera ensuite lecture des motions et résolutions déposées et le discours de clôture sera prononcé par le Reichsobmann Behrens.

Le dimanche et le lundi suivants, les congressistes participeront au deuxième Congrès national de la viticulture allemande qui se réunira également à Bad Kreuznach, et à l'occasion duquel une exposition sera organisée. Cette manifestation comportera aussi des discours d'une importance internationale, entre autres celui de M. le Directeur Douarche, Paris, sur « La viticulture inter-

nationale » et l'exposé du Prof-Dr Méd. Wirz, Munich, sur « L'importance du vin pour la maladie et la santé ».

Les congressistes partiront le mardi 29 août pour un voyage d'études dans les régions de vignobles de la Hesse Rhénane et du Palatinat et arriveront le mercredi dans la vallée de la Moselle pour visiter tout d'abord Bernkastel-Kues et Traben-Trarbach et se rendront ensuite à Kochem et à Coblence où un vin d'adieux clôturera les journées bien remplies du Congrès.

Directeur GUENTHER,
Secrétaire général du Congrès international de la Vigne et du Vin 1939.

Les ravages de la chlorose

Tout en n'ignorant pas les pertes que subissent les cultivateurs, chaque année, par suite de la chlorose, je n'aurais jamais cru que ceux que la question intéresse fussent aussi nombreux.

Dernièrement, j'ai été amené à faire une causerie au poste de Radio-Toulouse, et le volumineux courrier que j'ai reçu quelques jours après me montre que leur nombre est considérable, et que toutes ou presque toutes les cultures sont intéressées.

C'est ainsi que j'ai reçu des demandes de renseignements concernant la vigne, les arbres fruitiers, les épinards et autres cultures maraîchères, les asperges, le cresson de fontaine même. Un agriculteur de la Charente me demande également conseil pour ses plantations de noyers.

A tous, je tâche de répondre aussitôt, dans la mesure de mes connaissances actuelles, et j'ose espérer que nombreux seront ceux qui se félicitent maintenant d'avoir suivi mes indications.

Toutefois, il est indispensable que chaque demande de renseignements soit accompagnée d'indications suffisamment précises, afin que ma tâche soit facilitée, et qu'il me soit permis de faire mon diagnostic et d'établir en quelque sorte mon ordonnance.

La nature du sol envisagée m'intéresse tout particulièrement.

La chlorose, d'aucuns disent la « jaunisse », est une maladie dont voici les symptômes, suivant MM. Lafforgue et M. Louis, des Services agricoles de la Gironde :

Le végétal — disent-ils dans un récent traité d'arboriculture fruitière dû à leur compétence — le végétal s'affaiblit progressivement, se rabougrit et la mort peut survenir au bout d'un temps variable.

La chlorose, nul ne l'ignore maintenant, est due à un excès de chaux accompagné d'un manque de magnésie. C'est ainsi que la magnésie joue un rôle indispensable dans la formation de la chlorophylle, si bien que l'absence de cet élément dans les feuilles entraîne la chlorose et le dépérissement des arbres.

D'après MM. Lafforgue et M. Louis que je cite plus haut, le pêcher demanderait bien plus de magnésie que d'acide phosphorique, et le pommier serait aussi très riche en cet élément.

Des savants, comme Dumont, Javillier et Camals, ont attiré l'attention des praticiens sur cette nécessité d'apporter à nos fumures habituelles le complément magnésien qui leur manque, et Canals, dans sa thèse de doctorat ès sciences, a, le premier, nommé la Dolomagnésie.

Passons de la théorie à la pratique, et après avoir déjà mentionné les résultats remarquables obtenus sur pêchers à l'École d'Agriculture de Fazanis dans le Lot-et-Garonne, tant par l'aspect des arbres que j'ai vus moi-même, que par la qualité des fruits, je puis citer aujourd'hui d'autres résultats plus récents :

M. Genthial, arboriculteur à Dunière-sur-Eyrieux, dans l'Ardèche, me dit qu'il a eu un excellent résultat sur quelques pêchers atteints de chlorose, et que pour éviter le retour de cette maladie, il a décidé d'épandre de la Dolomagnésie sur tout son terrain planté en pêchers.

M. Belonirade, Tiburce, à Saint-Martin-d'Oydes, dans l'Ariège, me signale que la chlorose a complètement disparu, et cela malgré les intempéries qui ont sévi cette année. Sa vigne était d'un vert foncé superbe, ce sont ses propres expressions.

La place étant limitée, je termine par une expérience où la Dolomagnésie est employée comme engrais de complément :

M. Jean Biron, instituteur, à d'Aubous, dans les Basses-Pyrénées, a fait un essai sur pommes de terre et betteraves fourragères avec 50 kilos de Dolomagnésie sur 4 ares (1.250 kilos à l'hectare) et fumier de ferme ; il obtient :

128 quintaux *avec* Dolomagnésie

contre

103 quintaux *sans* Dolomagnésie

Je terminerai donc, aujourd'hui, sur cette belle expérience qui confirme mes précédentes observations.

Dr Armagnac.

Le statut légal des jus de raisin, de pomme, de fruits et de légumes

Sous ce titre, la Fédération française des Stations uvales vient d'éditer un opuscule qui contient tous les textes légaux et administratifs ayant trait à cette production.

Désormais, la préparation, la circulation et la vente des jus de raisin, de pomme, de fruits et de légumes sont nettement réglementées. L'Union nationale des Producteurs de Jus de raisin et de Jus de fruits français, qui groupe la grande majorité de ceux qui les préparent, entend exercer une surveillance attentive et faire respecter la loi établie.

Des actions en justice seront intentées chaque fois qu'une infraction volontaire aura été constatée. C'est sous le signe de l'honnêteté que les producteurs entendent se mettre ; ils souhaitent que les distributeurs et les consommateurs collaborent activement à la moralisation du marché.

La brochure contient en outre, une nomenclature générale des Groupements représentatifs de la production et de la propagande, ainsi que des industriels fournissant le matériel spécialisé.

C'est un document important et utile qu'on peut se procurer à la Fédération française des Stations uvales, 22, Chaussée d'Antin, à Paris, en joignant 5 francs de timbres.

Station œnologique du Gard à Nîmes. — Laboratoire départemental d'œnologie. — Leçons et applications pratiques d'œnologie

Une série de Cours d'Œnologie aura lieu à la Station Œnologique du Gard, 1, rue Bernard-Lazare, à Nîmes, du mercredi 28 juin, à 9 heures du matin au samedi 8 juillet prochain.

Cet enseignement a pour but de permettre à tous ceux qui produisent ou manipulent du vin d'acquérir :

1° Des connaissances théoriques simples, mais suffisantes pour comprendre les raisons et l'importance relative des différentes opérations de la vinification et de la conservation des vins.

2° Les connaissances pratiques indispensables à l'application des données théoriques précitées (analyse sommaire des moûts, analyse commerciale des vins, diagnostic des altérations et des maladies, examen microscopique, etc.).

Les auditeurs sont admis sans titre ni examen dans la limite des places disponibles.

Programme et règlement adressés sur demande.

Congrès National des Ingénieurs agricoles à Montpellier

Nous rappelons aux Agris que : le Congrès des Ingénieurs agricoles se tiendra à l'École de Montpellier le samedi 1er juillet à 10 heures.

Le déjeuner amical qui suivra aura lieu au Domaine de la Valette.

D'autre part, le soir un repas réunira Agros et Agris, à Palavas, vers 20 h.

Les camarades qui désirent participer à ces manifestations sont priés de faire connaître d'urgence au Secrétariat de l'Amicale de Montpellier :

1° S'ils assisteront au déjeuner à la Valette ;

2° S'ils assisteront au dîner à Palavas ;

3° S'il y a lieu de leur retenir une chambre (chambre individuelle ou non, de quelle date à quelle date).

Ce dernier renseignement surtout doit nous parvenir *d'extrême urgence*, le Secrétariat ne pouvant s'engager en raison des fêtes du Vin à loger les camarades qui ne s'inscriraient qu'au dernier moment.

4° (Au cas où ils viendraient en voiture) s'ils ont des places disponibles dans leur auto.

Le Secrétaire général.

Nota. — En raison des circonstances toute demande de chambre ne sera retenue qu'*accompagnée d'un mandat* de 40 francs par journée.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 215 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 240 fr. Vin blanc supérieur, 260 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 290 fr. et au-dessus ; 10°, 300 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 9° ½ à 10°, 330 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 740 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 760 fr. Picolo, 760 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 1.000 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1.015 fr. la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 24.000 à 28.000 fr. ; 2es crus, de 10.000 à 14.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.500 à 18.000 fr. ; 2es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 14.000 à 16.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 7.000 à 10.000 fr. ; 2es crus, 5.000 à 6.500 fr. Paysans, 2.500 à 3.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 5.200 à 6.500 fr. ; Graves, 4.400 à 5.200 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 4.200 à 5.000 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 750 à 900 fr. ; Mâconnais, 650 à 700 fr. ; Blancs Mâconnais, 2e choix, 900 à 1.000 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 1.100 à 1.200 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 280 à 380 fr. Vins blancs de Blois, 270 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1938 : Muscadet, 600 à 750 fr. ; Gros plants, 300 à 400 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouge, 10° à 10°5 : 20 fr. à 20 fr. 50 ; Rosés 20 fr. à 20 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes* (*19 Juin 1939*). — *Cote officielle,* logés rouges, 8° à 9°, 15 fr. » à 15 fr. 75, 9° à 10°, 16 fr. à 17 fr. 50 » ; Vins de café, 10° à 12°, 17 fr. 25 à 19 fr. ; Blancs, 9°5 à 12°, 16 fr. à 17 fr. 50 ; Clairette 16 fr. à 17 fr. 50.

Montpellier (*20 Juin*). — Vins Rouges 1938, 8° à 10°, 15 fr. à 18 fr. », moyenne 9°, 16 fr. ; blancs, » fr. » à » fr. »

Béziers (*16 Juin*). — Rouges, 1938, 8°5 à 10°, 15 fr. 50 à 18 fr. 50 ; moyenne, 9°, 16 fr. 25 ; Rosés, 9°5 à 10°, 16 fr. à 17 fr. 50 ; Blancs, 9°5, à 10°, 16 fr. » à 18 fr. ».

Minervois (*18 Juin*). — Marché d'Olonzac, de 8°5 à 10°, de 15 fr. 25 à 18 fr. 25 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*17 Juin*). — Rouges de 8° à 11°, 15 à 18 fr. 25 ».

Carcassonne (*17 Juin*). — Vins rouges de 1938, 8°, 120 à 123 fr., 8°5, 128 à 132 fr., 9°, 140 à 149 fr., 9°5, 155 à 165 fr., 10° à 10°5, 175 à 185 fr.

Narbonne (*15 Juin*). — Vins rouges 1938, 8° à 11°, 15 fr. à 18 fr. 50.

Sète (*14 Juin*). — Rouges, 16 fr. 50 à 17 fr. 50 ; Rosés, 16 fr. à 17 fr. 75 ; Blancs, 16 fr. 50 à 18 fr. ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 204 fr. » le quintal, orges, 96 fr. à 105 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 114 fr. » à 118 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 106 fr. » à 110 fr. ». — sons, 73 à 76 fr. — Recoupettes, 64 à 66 fr.

Pommes de terres. — Sterling, 60 à 75 fr. ; Hollande commune, 100 à 140 fr. Saucisse rouge, 90 à 120 fr. ; Nouvelle d'Algérie, 150 à 185 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgrs à Paris : Paille de blé, 225 à 265 fr. paille d'avoine, de 230 à 270 fr. ; paille de seigle, 220 à 260 fr. ; luzerne, 385 à 465 fr. ; foin, 400 à 480 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 800 à 900 fr. ; sainfoin du Midi, 200 à 250 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés demi-blancs, 130 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés, 128 fr. ; de palmistes, 83 fr.

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 332 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg. viande nette suivant qualité). — **Bœuf**, 5 fr. » à 19 fr. » — **Veau**, 8 fr. 50 à 19 fr. 50 — **Mouton**, 6 fr. à 33 fr. ». — **Demi-porc**, 15 fr. à 16 fr. 50. — **Longe**, 17 fr. 50 à 20 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 368 fr. 45 par 100 kgs départ Paris. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 %, 14 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 80 fr. 20 ; chlorure de potassium, 49 %, 58 fr. 95. — *Engrais azotés* : *Tourteaux d'arachides deshuilés* 8 % d'azote, 92 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 131 fr. 50 à 137 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 115 à 118 fr. les 100 kgs. ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 128 fr. à 132 fr. » ; Phosphate d'ammoniaque, 300 fr. les 100 kgs. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 41 fr. 80 à 51 fr. » les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 135 fr. 50 à 138 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 61 fr. corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 165 à 166 fr. ; trituré 142 à 143 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 340 fr. les 100 kgs ; **Verdet**, neutre 31,5 % de cuivre métal, 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 24 fr. — **Chaux agricole ½** éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 140 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 65 fr. 65 (**départ usine**) les 100 kgs. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 5 fr. 50 le kg. — **Arséniate de chaux**. Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs, Pommes choix, 700 à 1.200 fr. — Poires de choix, 1.400 à 1.900 fr. — Bananes, 530 à 560 fr. — Oranges, 500 à 800 fr. — Dattes, 450 à 700 fr. — Fraises de Paris, 600 à 1000 fr. — **Cerises, 400 à 750 fr.** — **Amandes vertes**, 400 à 600 fr. — Abricots de Tunisie, 650 à 750 fr. — Pêches, 700 à 1.300 fr. — Groseilles, 500 à 600 fr.

Choux-fleurs, 100 à 300 fr. ; Artichauts, 80 à 110 fr. — Oseille, 100 à 180 fr. — Epinards, 180 à 220 fr. — Pois verts du Midi, 150 à 200 fr. — Fèves, 100 à 140 fr. Tomates, 400 à 600 fr. — Oignons, 200 à 260 fr. — Poireaux, 700 à 900 fr. les 100 bottes. — Laitues, 10 à 50 fr. — Haricots verts, 250 à 500 fr. — Carottes, 120 à 220 fr. — Navets, 150 à 250 fr. — Cresson, 30 à 80 fr. les 216 bottes. — Asperges, 180 à 520 fr. — Melons de Nantes 7 à 30 fr.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, place Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - Fran c

CONTRE l'OÏDIUM

EMPLOYEZ LE

Soufre d'Apt

Impalpable et Mouillable
s'utilise indifféremment à Sec ou en Bouillie

Moins de 3 à 5 pour cent de refus au tamis maille 200
Totalité du soufre soluble dans le sulfure de carbone

AVANTAGES

Finesse extrême
Mouillabilité naturelle

Maximum d'adhérence
Très actif
Ne cause pas de brûlures

TOUS LES PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES CULTURES
ET LA CONSERVATION DES RÉCOLTES

Mines de Soufre d'Apt

LES SEULES EN EXPLOITATION DANS LE VAUCLUSE

SIÈGE SOCIAL : 5, rue de Nîmes. — **ARLES** (B.-du-Rh.)
Téléphone 2-16 et 6-66 Télégr. SULFUROL-ARLES

Exigez le mot MINES

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français

Téléphone : 21-31

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

10 USINES ET NOMBREUX CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 598 B. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — **Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures**

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

CUPROL

ARSÉNIATES

SULFATE DE CUIVRE

ANHYDRIDE SULFUREUX

MÉTABISULFITE
DE POTASSE

23, Rue de Balzac
PARIS 8e

ÉTRENNES UTILES

La plus belle Publication viticole

AMPELOGRAPHIE

par MM. VIALA et VERMOREL

avec la Collaboration des principaux

Viticulteurs Français et Etrangers

SUPERBE OUVRAGE

Le plus complet sur la vigne

UNIQUE AU MONDE

7 BEAUX VOLUMES (in-folio : format 35×25)

3.200 pages de texte
500 planches en couleurs
70 planches en phototypie
840 gravures en noir

Prix de faveur :

Les 7 volumes en fascicules . . . . . 1.000 fr.
Reliure facultative avec planches montées sur onglets, supplément de. . . . . 350 fr.

Livraison gare Villefranche, paiement comptant
Remise de 20 °/o

Tous les cépages du monde sont décrits par les spécialistes de compétence reconnue.

500 RAISINS sont représentés en grandeur naturelle avec leurs feuilles et leur coloration.

S'adresser à LA REVUE DE VITICULTURE

35, Boulevard Saint-Michel. — PARIS (V°)

L'HÉLIOSOL

Cent pour cent d'Alcools Terpéniques sulfonés

LE MOUILLANT qui s'impose

FABRICANT : Les Dérivés Résiniques et Terpéniques, 40, Rue des Carmes, Dax.

AGENTS

Algérie { **Bougie, Alger, Oran** = **Union Cale Agricole** – **Constantine, Bône, Philippeville** = **Dubois, Engrais, Bône**

Tunisie, Nord Africain Commercial, 17, Rue d'Angleterre, Tunis

France { **Champagne :** Syndicat Agricole et Viticole d'Épernay, 4, Rue Placet, **Épernay.**
Bourgogne : Legrand-Bouillet, 1, Petite Place Carnot, Beaune.
Midi : M. Calzergues, Rue Coste-Reboult, à Carcassonne.

Agriculteurs

pensez dès maintenant **AU VOYAGE** que vous ferez quand vos travaux d'automne et d'hiver vous laisseront quelques loisirs. Vous pourrez alors avec votre famille profiter du billet de

LOISIRS AGRICOLES

Délivré du 1er Octobre au 31 Mars

40 % de réduction **validité 31 jours**

Ce billet est délivré sur présentation d'un carnet spécial d'identité

Renseignez-vous dans les Gares

S. N. C. F.

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

Ancienne Maison J. TOURNISSAC, fondée en 1867

Établissements Industriels

TOURNISSAC

BÉZIERS (Hérault)

Grand Prix — Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

Engrais Organo-Humiques Tournissac

à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques " TOURNISSAC "

Bouillie Cuprique « Suprême »

à 12,50 de cuivre métal

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse

Soufre Cuprique « Tournissac »

2 kg. 500 de cuivre métal,

60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot

Steatite Cuprique "Tournissac"

Spécialités insecticides " TOURNISSAC "

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides
Poudres Cupro-Insecticides
Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

" SULPHAMONIC " TOURNISSAC

Vinificateur par excellence

Dosages et provenances rigoureusement garantis

AGENTS DANS TOUTES LES COMMUNES VITICOLES

R. C. B 50

La plus ancienne marque

—

prouve son efficacité depuis 2 ans

Souvent copié

—

Jamais égalé

Pour tous renseignements, s'adresser au

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL

Société fondée en 1886

Siège social : 25, Rue de Clichy - PARIS

AGENCES ET USINE : **Marseille, Monpellier, Moulins, Nantes**

LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

(200 gr. Soufre total par litre)

ANTICRYPTOGAMIQUE - INSECTICIDE - MOUILLANT

30 ANNÉES DE SUCCÈS

Des milliers d'attestations

contre Oïdium, Mildiou, Acariose, Court-Noué, Insectes

et son dérivé arsenical liquide

LE CARSOL

(35 gr. arsenic et 150 gr. de Soufre total par litre)

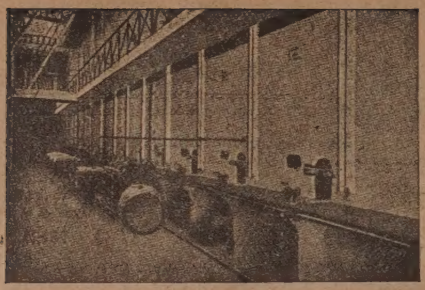
contre Cochylis, Eudémis, Pyrale

S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable. Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout

Notices franco

Institut Œnologique de Champagne - Epernay (Marne)

Succursale à SAUMUR, 24, rue Saint-Jean. — P. GAUGAIN, Directeur
Agents Dépositaires : MM. FAFUR, à Cuxas-d'Aude (Aude)
M. C. TRONCHE, à Saint-Denis-Martel (Lot)
et dans les principaux centres viticoles



CUVES EN CIMENT ARMÉ
pour Vins, Cidres, Bières, Alcools...

BORSARI & Cie PARIS

S. A. R. L. capital 600.000 fr.
8, Boulevard Saint-Martin (10e)

21, Rue Ballu. — PARIS

MÉTABISULFITE
de Potasse

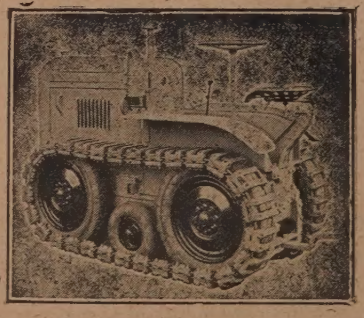
CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL POUR ŒNOLOGIE
GROS CRISTAUX :—: CRISTAUX CALIBRÉS :—: POUDRE

MARQUE **LA GRAPPE** DÉPOSÉE
en fûts 100 - 50 - 25 kilos — Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS
(Anc. Etablis. Louis DESCHAMPS)

JOUY-EN-JOSAS (Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL POUR LE MIDI :
R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)



Tracteurs agricoles à chenilles-chaîne
sur pneus increvables

FOUGA
Licence VINSOT

Puissance — Souplesse — Économie

Établissements FOUGA et Cie
Société anonyme au capital de 20 millions de francs

Siège Social et Usines :	Bureaux :
Plaine St-Pierre	Rue de Miromesnil, 90
BÉZIERS (Hérault)	PARIS (8e)
Téléph. : 8-66 et 22-50	Téléph. Laborde 13-30

HAVAS

BOUILLIES SCHLŒSING

CUPRIQUES 12, 70 & 15 pour cent de cuivre métal

CUPRO-ARSENICALE pour vignes et arbres fruitiers

DORYPHORIQUE pour pommes de terre

SOUFRES NOIRS ORDINAIRE, CUPRIQUE, NICOTINÉS

VERT SCHLŒSING, acéto-arsénite de cuivre aussi actif, moins cher que les meilleurs arséniates

Polysulfor, *bouillie sulfocalcique très active*

PARASITOX, *détruit en poudrages tous insectes nuisibles aux cultures*

Massacrol, liquide radical contre les pucerons des fruitiers, etc.

Fourmicide, anéantit les fourmilières

Dorypoudre, *détruit le doryphore par poudrages.*

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

Pour obtenir des

BONS VINS

Pour améliorer

leur qualité

les filtres

" SEITZ "

à amiante

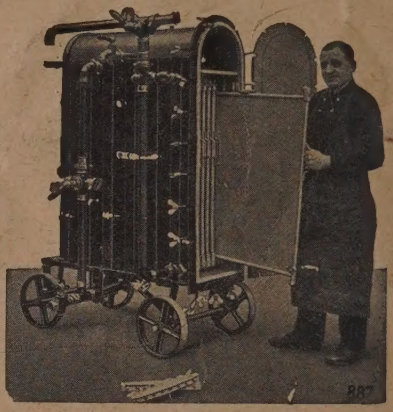
vous rendront de grands services

Les filtres " SEITZ-HERCULE "

fonctionnent par colmatage de la poudre filtrante " **Seitz** "

leur manutention est particulièrement simple, propre et économique

le vin filtré devient très brillant et se présente très avantageusement



Filtre " Seitz-Hercule "

Le nouveau filtre " SEITZ-ZENITH "

fonctionne à l'aide de plaques à base d'amiante, toutes prêtes à l'emploi.

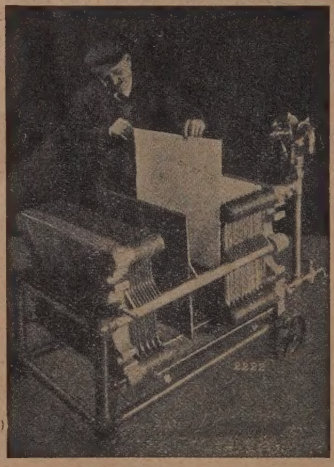
1° Pour la filtration - clarification

Les plaques sont livrées en différents degrés de porosité.

:: :: 2, 3, 5, 7. :: ::

2° Pour la stérilisation intégrale

Ce procédé est le plus rationnel et donne de suite un vin marchand



Filtre " Seitz-Zénith "

PRIÈRE D'ADRESSER TOUTES DEMANDES AUX :

Etablissements "SEITZ" 5, rue Abel, PARIS-12e

Téléphone : DIDerot 03-03

IMPRIMÉ PAR L'IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE POULET-MALASSIS, ALENÇON (Orne) - France